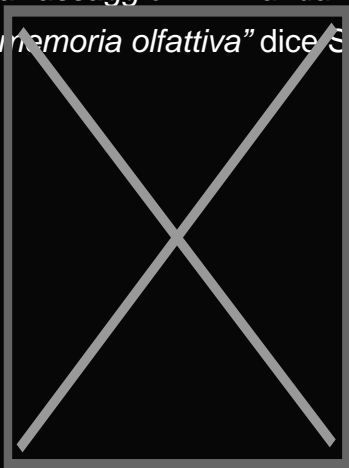


# I gelati del ricordo Ciacco, arrivano nuovi incredibili gusti

gelato-barricato-522808da

Tornano i temi del ricordo e del recupero da Ciacco, per celebrare questo autunno e la natura che cambia colori e profumi. Un vero e proprio viaggio tra i boschi e le campagne, ma soprattutto i piccoli momenti di situazioni quotidiane, paesaggi e camminate attraverso gli aromi. Il gelato diventa ricordo olfattivo grazie alla percezione gustativa nelle ricerche di Stefano Guizzetti, il gelatiere-scienziato che anche quest'anno ha sperimentato idee sempre più accattivanti e stimolanti, disponibili nelle sue gelaterie per tutta la stagione: c'è il gelato con infusione di corteccia, gemme e resine di abete che evoca quelle passeggiate nel bosco alla ricerca dei primi funghi; c'è il gelato alla cera d'api intenso e avvolgente o il gelato alla brace per rivivere i barbecue con gli amici. Presentato lo scorso luglio a Identità di Gelato, il gelato "barricato", il primo gelato invecchiato della storia: un gusto rivoluzionario, con sentori di vaniglia, liquirizia, caffè – note tradizionalmente date dalla barrique di rovere.

*"Questa idea dei gusti del ricordo è nata da uno dei miei primi gelati, quello all'uva fragola che all'assaggio mi rimandava a casa, ai nonni. Da lì abbiamo iniziato a giocare con il binomio tra gusto e memoria olfattiva" dice Stefano.*



I gelati del ricordo per tutto l'autunno da Ciacco, per suscitare momenti

condivisi attraverso gusti incredibili

Ogni settimana un gusto nuovo dell'inedita linea di Stefano Guizzetti, da scoprire e degustare uno dopo l'altro con quel pizzico di attesa: in questi giorni nelle gelaterie il gelato barricato, una vera e propria rivoluzione nel mondo della gelateria: *“Voglio introdurre la dimensione temporale nel gelato, non si è mai visto un gelato in cui la preparazione è stata fatta invecchiare e in questo caso ho pensato che il rovere fosse il modo migliore per recuperare la percezione che abbiamo nella nostra memoria di processo di invecchiamento”* spiega Stefano Guizzetti, che ha fatto stagionare per una settimana la base del gelato a 65 gradi a contatto con legno di rovere. La sensazione è quella di un vino o un super alcolico invecchiato, con note di liquirizia, caffè, vaniglia e affumicatura.

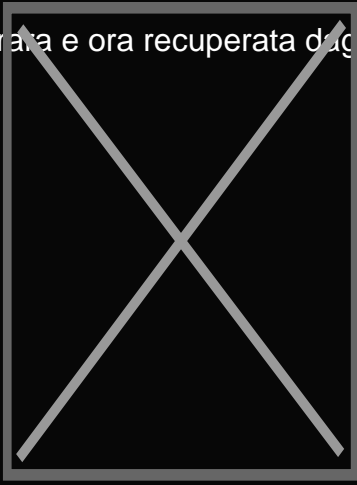
Il percorso sensoriale e gustativo continua nelle prossime settimane con gli altri gusti, come l'incredibile novità del gelato alla cera d'api: una crema al mascarpone a cui viene aggiunta l'infusione della cera d'api, in modo da rilasciare tutti i suoi aromi che sanno di natura, dei profumi di un vero e proprio alveare. Ci sarà anche l'inedito gelato alla brace: *“volevo un gelato che sapesse di grigliate estive, che ricordasse la convivialità delle giornate tra amici”* dice Stefano Guizzetti, che utilizza un olio fatto affumicare con delle braci di legno e poi usato per creare un gelato dalla nota affumicata, di barbecue che brucia.

Presentato a Identità di Gelato a luglio, il gelato di “sottobosco”: una base al latte con infusione di corteccia, gemme e resina di abete. Un gelato che non può che ricordare il bosco in quelle passeggiate settembrine dopo una pioggia estiva, alla ricerca di finferli e porcini. C'è anche l'amatissimo gelato al fieno: un'infusione di erba medica essiccata e miele di erba medica che insieme ricordano le campagne in una gita di fine estate. Racconta un territorio, quello delle colline parmigiane e dei suoi migliori produttori con cui Stefano Guizzetti collabora da sempre per preservarne la biodiversità. Ancora per poco l'ormai celebre gelato alle foglie di fico: la percezione è lontana dal gusto del frutto, ricorda piuttosto il profumo emanato dalle foglie e dall'arbusto in piena estate, ma anche la sensazione pungente che danno al tatto.

### **Il tema del recupero: non solo degli sprechi, ma anche della biodiversità**

Da sempre Stefano Guizzetti lavora in ottica sostenibile con attenzione agli sprechi, ma anche al preservare la biodiversità, patrimonio ineguagliabile nel territorio di Parma e in tutta Italia. Da qui l'utilizzo molto spesso di materiali “di scarto”, nel senso che sono trovabili in natura e mai utilizzati in cucina come appunto la corteccia, la cera d'api, le foglie o il fieno, al 100% sostenibili. Poi con la rete Agricoltori e allevatori custodi di Parma – si chiamano così perché preservano e coltivano specie antiche vegetali e animali del territorio, preservandone la biodiversità – Stefano lavora per dare nuova luce a tutte quelle varietà antiche di frutta e vegetali tra cui mele, zucca, susine o pomodori. Un esempio è il gelato gastronomico al suino nero, una specie sempre del territorio di Parma un tempo

rata e ora recuperata dagli allevatori della zona.



**Il gelato di Stefano è “un gelato senz’altro”, senza additivi e senza**

### **segreti**

Da sempre Stefano vuole distinguersi, pensando a ricette nuove che siano prodotte di eccellenza e di avanguardia, che prevedono solo latte per le creme, acqua per i sorbetti, zucchero, proteine e fibre vegetali. Nessun additivo, né naturale né artificiale. No a farina di carrube, no a pectina, no a monodigliceridi, no a coloranti e conservanti o agenti montanti. No a grassi idrogenati, no a colori esagerati o innaturali. Questo prevede ore di laboratorio e sperimentazione, che però hanno portato Ciacco a diversi riconoscimenti come quello per il miglior gelato gastronomico d'Italia per il Gambero Rosso.